

**Prothermetic kookapparatuur**  
**Prothermetic 90 - Kantelbare kookketel**  
**150 lt, stoom, roerwerk, H 800**

ARTIKEL \_\_\_\_\_

MODEL \_\_\_\_\_

NAAM \_\_\_\_\_

SIS \_\_\_\_\_

AIA \_\_\_\_\_



586090 (PBOT15QGEO)

KANTELBARE KOOKKETEL  
150 liter, roerwerk, h 800 mm

## Omschrijving

### Product Nr.

Stoomverwarmde kookketel van 150 liter, pan Ø710x465 mm. Gelijktijdige indirecte verwarming via de dubbelwandige panbodem en zijwanden. Het dragende frame, de 2 mm dikke bovenbladen en de beplating van roestvrijstaal AISI304. Binnen- en buitenketel van CrNiMo roestvrijstaal AISI316. De geïsoleerde diepgetrokken kookketel is naadloos ingelast in de bovenrand. Overdruk beveiliging, automatische ontluchting, magneetkleppen voor regeling van de stoom toevoer en een condenspot en terugslagklep voor afvoer van de condens. Het verwarming systeem met 1,5 bar druk (125° C) voor snelle opwarming. Temperatuur sensor in de dubbele kookketelwand voor nauwkeurige temperatuurcontrole. Elektronische besturing met touchpanel voor de totale en de resterende kooktijd en de temperatuur (50 – 110°C). Softcooking programma voor delicate producten. Hold programma voor warmhouden en doorkoken. Programmeerbaar tot 1000 eigen recepten met 15 kookfasen. Tijdsinstelling met continu stand en uitgestelde starttijd. Storing signalering. USB poort voor uitwisseling van programma's en haccp gegevens. Motorkanteling met variabele snelheid. De ruime schenktuit, het naar voren geplaatste draaipunt en de meer dan 90° kanteling maken het uitgieten gemakkelijk. Gebalanceerd scharnierend dubbelwandig deksel met geïsoleerde handgreep. Roerwerk met wormwiel aandrijving en thermische beveiliging. Roerwerkas met gesloten buis die naadloos aan de kookketel bodem is gelast, as doorvoert boven het vloeistofniveau, zodat lekkage uitgesloten is. Mogelijkheid van continu draaien (21 tpm) of afwisselend links en rechts. Standaard levering zonder roerhek.

### Goedkeuring

## Uitvoering

- De kookketel is toepasbaar voor koken, pocheren of stomen van vele soorten producten.
- Het product wordt gelijkmatig in de ketel verwarmd door middel van verzadigde stoom.
- De kookketel is dubbelwandig uitgevoerd tot 159 mm onder de rand.
- De geïsoleerde bovenrand voorkomt letsels.
- De maximale druk in de dubbele mantel is 1,5 bar, de minimale werkdruk is 0,5 bar.
- Stoom uit een externe stoombron wordt direct toegevoerd in de dubbele mantel.
- De ergonomische afmetingen van de binnenketel, met een grote diameter en geringe diepte, maken het roeren en schoonmaken makkelijker.
- De ingebouwde temperatuur sensor zorgt voor een nauwkeurig kookproces.
- De aftaptuit kan optioneel voorzien worden van een zeefplaat.
- Variabele motorkanteling met soft stop. De aftapsnelheid is nauwkeurig regelbaar. De pan kan meer dan 90° gekanteld worden voor volledig legen en makkelijke reiniging.
- USB poort voor het uitwisselen van software, recepten en HACCP gegevens.
- IPX6 waterdicht.
- Voorbereid voor aansluiting op apparatuur voor remote en gegevens monitoring (hiervoor is een optionele accessoire benodigd, raadpleeg de firma voor meer gegevens).

## Constructie

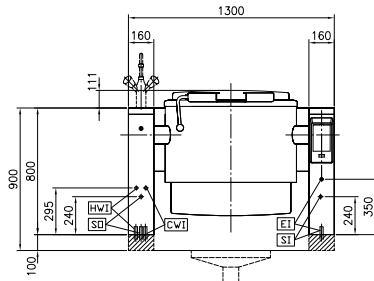
- Zowel de binnenketel als de buitenketel zijn van roestvrijstaal 1.4435 (AISI316L), met een ruime aftaptuit, ontworpen voor werking met 1,5 bar druk.
- Frame en beplating van roestvrijstaal 1.4301 (AISI304).
- Het geïsoleerde dubbelwandige deksel is gebalanceerd gemonteerd op stabiele dwarsverbindingen en blijft in alle standen open staan.
- De veiligheidsklep voorkomt overdruk van de stoom in de dubbele mantel.
- Aansluiting op een externe stoombron met een druk van 1,5 bar.
- De veiligheidsthermostaat beschermt tegen een laag water niveau in de dubbele mantel.
- Verzonken touchpanel met duidelijke functies. Gelijktijdige weergave van de actuele en de ingestelde temperatuur; de ingestelde kooktijd en de resterende kooktijd; de kloktijd; uitgestelde starttijd; "soft" functie voor bereiding van delicaat voedsel; 9 vermogen niveaus voor koken, van zacht tot stevig; storingssignalering.
- Ergonomisch en gebruiksvriendelijk dankzij de hoge kantelpositie en de goed ontworpen aftaptuit, zodat afgieten makkelijk gaat.
- Minimale naden voor goede reiniging.
- Mogelijkheid voor invoeren van recepten met een multifase kookproces en verschillende temperaturen.
- 98% recyclebaar (gewichtsperscentage); het verpakkingsmateriaal is vrij van giftige stoffen.



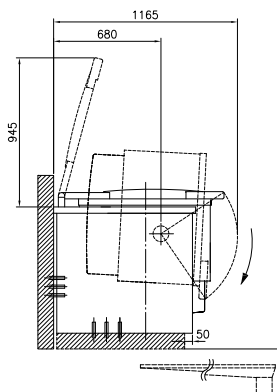
- MENGKRAAN OP KOLOM, KWC, éénhendel, uitloop van 450 mm, 564 mm hoog, voor Prothermetic kantelbare kookketels en kantelbare (druk)braadpannen. Montage af fabriek, inbouw achteraf niet mogelijk

PNC 913568

Front aanzicht



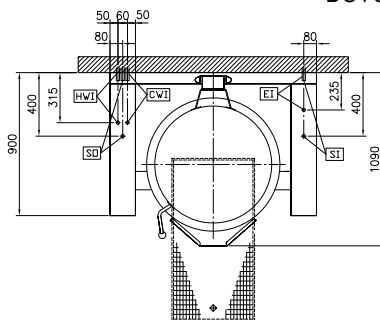
Zij aanzicht



CWI = Koud water invoer 1  
EI = Elektrische aansluiting  
HWI = Warm water invoer  
SI = Stoom invoer

SO = Condens afvoer

Boven aanzicht



### Elektra

Voltage	586090 (PBOT15QGEO)	400 V/3N ph/50/60 Hz
Amperage		1 A
Aangesloten vermogen		0.6 kW

### Stoom

Stoom generatie	Externe bron
Stoom invoer	1"
Stoomdruk	1 min bar, 1.5 max bar
Condens afvoer	1"

### Water

Water druk, min/max	2-6 bar
Warm water aansluiting	1/2"
Water toevoer leiding, koud/warm	1/2"

Watersluiting alleen bij plaatsing van een mengkraan of spuitpistool

### Algemene gegevens

Temperatuur, minimaal	50 °C
Temperatuur, maximaal	110 °C
Ronde kookpan, diameter	710 mm
Ronde kookpan, diepte	465 mm
Externe afmetingen, lengte	1300 mm
Externe afmetingen, breedte	900 mm
Externe afmetingen, hoogte	800 mm
Gewicht, netto	290 kg
Effectieve inhoud	150 lt
Kantel mechanisme	Automatisch
Dubbelwandig deksel	✓
Verwarmings type	Indirect
Waterdichtheid index	IPX6

### Duurzaamheid

Stoom verbruik	65 kg/hr
----------------	----------